CM1919A (1850 WATT)
CM1519A (1500 WATT)
CM1319A (1300 WATT)

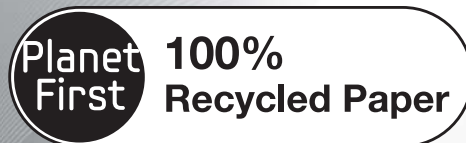
# Forno micro-ondas

(COMERCIAL)

Manual de instruções e Guia de confecção de alimentos

imagine the possibilities

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung. Registe o seu produto em

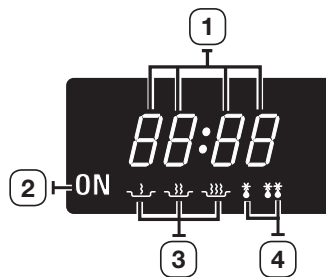
www.samsung.com/register

Este manual foi feito com 100 % de papel reciclado.

PORTUGUÊS

## ÍNDICE



## FORNO

1. TAMPA DA LÂMPADA DO FORNO
2. VISOR
3. BOTÃO DE CONTROLO DA POTÊNCIA
4. BOTÃO DO TEMPORIZADOR
5. BOTÃO +20seg
6. BOTÃO CANCELAR
7. BOTÃO INICIAR
8. COBERTURA DO TECTO
9. PEGA DA PORTA
10. PORTA
11. TRINCOS DA PORTA
12. LÂMPADA DO FORNO
13. TABULEIRO DO PRATO
14. FILTRO DE AR
15. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA

## VISOR

1. VISOR DO TEMPO
2. INDICADOR DE VERIFICAÇÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO (Se aparecer, o aquecimento não funciona.)
3. INDICADORES DOS NÍVEIS DE POTÊNCIA
4. INDICADORES DE DESCONGELAMENTO

## UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno micro-ondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

**INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.**
**LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.**
**Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.**

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno micro-ondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura.
O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa voltagem que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

## LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES

AVISO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.

ATENÇÃO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | Aviso; Perigo de incêndio |  | Aviso; Superfície quente |
|  | Aviso; Electricidade |  | Aviso; Material explosivo |
|  | NÃO tente fazer isto. |  | Siga as instruções de forma rigorosa. |
|  | NÃO desmonte. |  | Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada. |
|  | NÃO toque. | | |
|  | Contacte o centro de assistência para obter ajuda. |  | Certifique-se de que a máquina tem ligação à terra para evitar choques eléctricos. |
| | Importante |  | Nota |

## PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas.

**(a)** Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

**(b)** Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

**(c)** Não utilize o forno micro-ondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a micro-ondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) porta (empenada)
(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) fechos das portas e superfícies isolantes

**(d)** O forno apenas deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a micro-ondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

PORTUGUÊS

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

PORTUGUÊS

| AVISO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| A modificação ou reparação do forno micro-ondas apenas pode ser efectuada por pessoal qualificado. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes fechados. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, ou de um material inflamável; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; num local desnivelado. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Retire todas as substâncias estranhas, tais como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco regularmente. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro. (Modelo apenas para bancada.) | ✓ | ✓ | | |
| Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, uma extensão ou um transformador eléctrico. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o seu centro de assistência mais próximo. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente. | ✓ | ✓ | | |
| Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno. | ✓ | ✓ | | |
| Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno. | ✓ | ✓ | | |
| As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada, o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário. (Modelo apenas para bancada.) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **AVISO:** só deve autorizar uma criança a utilizar o forno micro-ondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro, e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **AVISO:** se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno micro-ondas até o mesmo ter sido reparado por uma pessoa competente. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **AVISO:** é perigoso que uma pessoa não qualificada efectue qualquer serviço de assistência ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de micro-ondas. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **AVISO:** os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| **AVISO:** o aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do micro-ondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer.<br>Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:<br>• Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.<br>• Cubra com uma ligadura limpa e seca.<br>• Não aplique cremes, óleos nem loções. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **AVISO:** deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras. | | | ✓ | |
| O aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Este forno micro-ondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível. Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| O aparelho deve ficar instalado de forma a poder ser desligado da alimentação. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação eléctrica fixa de acordo com as regras de instalação eléctrica. (Apenas modelo integrado.) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

## ATENÇÃO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Utilize apenas utensílios adequados para fornos micro-ondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc.<br>Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico.<br>Motivo: podem provocar faíscas que podem danificar o forno. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição. | ✓ | | ✓ | |
| Não utilize o micro-ondas para secar papel ou vestuário. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor. | ✓ | ✓ | | |
| Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do micro-ondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc. | | | ✓ | ✓ |
| Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente. | ✓ | | ✓ | |
| Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais. | | | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Não toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer. | | | ✓ | |
| | Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva. | | | ✓ | |
| | Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho. | | | ✓ | |
| | Não ligue o micro-ondas quando este estiver vazio. O forno micro-ondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno micro-ondas arrancar de forma acidental. | ✓ | | | ✓ |
| | Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte "Instalar o forno micro-ondas".) | ✓ | | ✓ | |
| | Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável na União Europeia e outros países da Europa com sistemas de recolha e separação de resíduos.)
Este símbolo no produto, acessórios ou documentação indica que o produto e os respectivos acessórios electrónicos (por exemplo, carregador, auricular, cabo USB) não devem ser eliminados juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, separe estes itens dos restantes resíduos e recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos devem contactar o revendedor onde adquiriram o produto, ou as autoridades locais para obter informações sobre onde e como podem levar estes itens para que sejam reciclados de forma responsável.

Os utilizadores empresariais devem contactar o seu fornecedor e confirmar os termos e condições do contrato de aquisição. Este produto e os respectivos acessórios electrónicos não devem ser misturados com outros resíduos comerciais aquando da eliminação.

## INSTRUÇÕES DE CONFECÇÃO

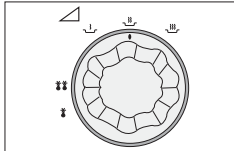
A classificação de potência da IEC é uma classificação internacional padronizada, pelo que agora todos os fabricantes de micro-ondas utilizam o mesmo método de medição da potência. Se a embalagem dos alimentos fornecer instruções de confecção baseadas nas classificações de potência da IEC, programe os tempos de cozedura de acordo com a potência da IEC do seu forno.
Por exemplo:
Se as instruções de confecção forem baseadas num forno de 650 W, então necessitará de reduzir um pouco o tempo de cozedura para o MW87L (850 W). As refeições prontas são muito práticas e populares nos dias de hoje. São refeições que já estão preparadas e cozinhadas pelo fabricante dos alimentos, e que são depois congeladas, arrefecidas ou seladas em vácuo para terem uma validade mais longa.
Cada vez mais os tempos de cozedura deste tipo de refeições prontas têm por base as categorias de aquecimento A, B, C, D e E.
Neste caso, basta fazer corresponder a categoria de aquecimento do seu forno com as instruções na embalagem dos alimentos, e programar o temporizador em conformidade.
Por exemplo: se as instruções de aquecimento forem 3 minutos na potência ALTA para um forno de categoria D, então necessitará de programar o seu temporizador para menos de 3 minutos na potência ALTA para o CM1919 (categoria E).

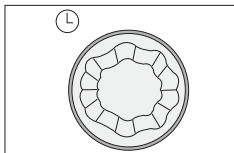
☛ Lembre-se sempre que as instruções de confecção são apenas uma orientação. Se tiver seguido as instruções e os alimentos ainda não estiverem totalmente quentes, basta colocá-los novamente no forno e cozinhá-los até ao fim.

## COZINHAR/REAQUECER

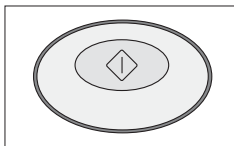
Certifique-se de que o forno está ligado a uma tomada eléctrica com ligação à terra e de que a indicação “**ON**” (LIGADO) aparece no visor.
Abra a porta (a lâmpada do forno acende-se).
Coloque os alimentos num recipiente adequado, coloque-o no centro do forno e feche a porta com segurança (a lâmpada do forno apaga-se).

**1.** Seleccione o nível de potência pretendido rodando o **BOTÃO DE CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA**.

**Resultado:** o nível de potência seleccionado aparece no visor.

**2.** Programe o tempo de aquecimento pretendido rodando o **BOTÃO** do **TEMPORIZADOR**.

**Resultado:** a indicação “ON” (LIGADO) pisca e o tempo seleccionado aparece no visor.

**3.** Carregue no botão ⟐.

**Resultado:** acende-se a lâmpada do forno e a ventoinha começa a funcionar. Começa o aquecimento. Começa a contagem decrescente do tempo no visor.

1:59

Depois de decorrido o tempo programado, o sinal sonoro de fim de ciclo ouve-se 4 vezes e o aquecimento pára. A lâmpada do forno apaga-se. Durante 1 minuto, o visor mostra "0" e a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar para arrefecer as partes interiores. Durante esse tempo, a ventoinha não pára, nem mesmo quando abrir a porta. 1 minuto depois, pára e aparece novamente a indicação “ON” (LIGADO). Pode retirar os alimentos do forno ainda com a ventoinha a funcionar.

**4.** Abra a porta e retire os alimentos.
Feche a porta. A lâmpada do forno apaga-se.

Durante o aquecimento, carregue uma vez no botão (⊽) para parar o forno. Pode reiniciá-lo carregando no botão (⟐) ou, se carregar uma segunda vez no botão (⊽), cancela o programa seleccionado. Se NÃO estiver num ciclo de aquecimento, um toque no botão (⊽) cancela o programa seleccionado. Pode programar o nível de potência primeiro e o tempo de cozedura depois, ou vice-versa. Pode carregar no botão +20seg uma ou mais vezes para adicionar 20 segundos de cada vez ao tempo de cozedura.

Após estar concluído o ciclo de aquecimento e ter sido aberta a porta, a lâmpada do forno acende-se automaticamente e apaga-se 1 minuto depois.

Se abrir a porta durante um ciclo de aquecimento, o forno pára de funcionar e a lâmpada acende-se automaticamente durante 1 minuto, apagando-se 1 minuto depois. Se deixar a porta do forno aberta durante mais de 1 minuto, ouve-se um sinal sonoro de minuto a minuto e, 5 minutos depois, aparece no visor o indicador de verificação da fonte de alimentação "ON" (LIGADO).

Durante um ciclo de aquecimento, não pode alterar o nível de potência nem o tempo de aquecimento. Mas pode adicionar incrementos de 20 segundos utilizando o botão **+20seg**. Pode rodar o botão mas tal não afecta a operação em curso e o visor permanecerá inalterado. A acção entra em vigor quando voltar a programar o forno manualmente, depois de terminar o aquecimento actual. Se pretender alterar a programação actual, interrompa primeiro o aquecimento com o botão **CANCELAR** e programe novamente o nível de potência e o tempo de cozedura pretendidos.
Mas, se NÃO estiver num ciclo de aquecimento, pode alterar o nível de potência e o tempo de aquecimento. Os valores alterados aparecem imediatamente no visor.

O forno não funciona se o nível de potência for programado para “0” entre o modo de aquecimento e o modo de descongelamento.

Quando ligar pela primeira vez a ficha do cabo de alimentação, o forno emite um sinal sonoro e todos os indicadores aparecem no visor durante 5 segundos.

PORTUGUÊS

## NÍVEIS DE POTÊNCIA E VARIAÇÕES DE TEMPO

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

| Nível de potência | CM1919A | | CM1519A | | CM1319A | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Percentagem | Potência | Percentagem | Potência | Percentagem | Potência |
| ALTA ( ) | 100 % | 1850 W | 100 % | 1500 W | 100 % | 1300 W |
| MÉDIA ( ) | 70 % | 1295 W | 70 % | 1050 W | 70 % | 910 W |
| BAIXA ( ) | 50 % | 925 W | 50 % | 750 W | 50 % | 650 W |
| ALTA - DESCONGELA-MENTO ( ) | 20 % | 370 W | 25 % | 375 W | 30 % | 390 W |
| BAIXA - DESCONGELA-MENTO ( ) | 10 % | 185 W | 13 % | 195 W | 15 % | 195 W |

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

| Nível de potência | Tempo máximo |
|---|---|
| ALTA ( ) | 25 min |
| MÉDIA ( ) | 40 min |
| BAIXA ( ) | 40 min |
| ALTA - DESCONGELAMENTO ( ) | 50 min |
| BAIXA - DESCONGELAMENTO ( ) | 50 min |

A tabela abaixo mostra o tempo máximo disponível por nível de potência.
Pode programar um tempo de descongelamento até 50 minutos. No entanto, o tempo é reduzido para 25 minutos (na potência ALTA) ou 40 minutos (na potência MÉDIA ou BAIXA) no momento em que alterar o nível de potência actual (DESCONGELAMENTO) para outro nível, como ALTA, MÉDIA ou BAIXA.

**Exemplo:** se programar um tempo de descongelamento de 45 minutos com o modo de aquecimento na posição DESCONGELAMENTO e alterar o nível de potência para ALTA, reduz automaticamente o tempo para 25 minutos.

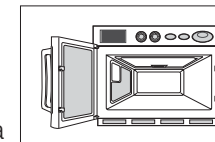
Pode programar o nível de potência primeiro e o tempo de cozedura depois e vice-versa.

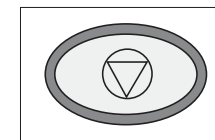
## INTERROMPER A COZEDURA

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

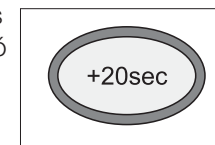
1. Para interromper a cozedura temporariamente:
   Abra a porta ou carregue uma vez no botão ( ).

   **Resultado:** a cozedura é interrompida.
   Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão ( ).

2. Para parar a cozedura completamente:
   Carregue duas vezes no botão ( ).

   **Resultado:** as programações da cozedura são canceladas.

Se pretender cancelar uma programação de cozedura antes de a iniciar, basta carregar uma vez em **CANCELAR**( ).

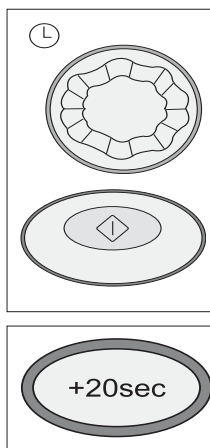
## UTILIZAR O BOTÃO +20SEG

Este é um botão de **COZEDURA DE UM TOQUE**.
Tocando no botão uma vez, pode começar o aquecimento instantaneamente.
Pode aumentar o tempo de cozedura carregando no botão +20seg durante um ciclo de aquecimento.
O tempo de cozedura aumenta 20 segundos de cada vez que carregar no botão +20seg. No entanto, não pode exceder o tempo máximo permitido para o nível de potência seleccionado.

Antes de utilizar o forno, pode aumentar os tempos com o botão **+20seg**. Durante o funcionamento, só pode aumentar o tempo com o botão **+20seg**.

## REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

Tal como na cozinha tradicional, pode aperceber-se de que, dependendo dos seus gostos ou das características dos alimentos, pode ser necessário acertar ligeiramente o tempo de cozedura. Pode:

- Verificar, a qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta
- Fechar a porta
- Aumentar o tempo de cozedura restante

☛ Antes de utilizar o forno, pode aumentar/diminuir os tempos utilizando o botão do **TEMPORIZADOR** ou o botão **+20seg**. Durante o funcionamento, só pode aumentar o tempo com o botão **+20seg**.

## UTILIZAR A FUNÇÃO DE DESCONGELAMENTO

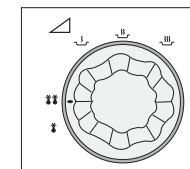
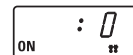
A função de Descongelamento permite descongelar carne, aves ou peixe.

☛ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados no centro do tabuleiro do prato.
Feche a porta.

1. Rode o botão de Controlo da potência de cozedura variável para definir a potência **ALTA - DESCONGELAMENTO** (⁑) ou **BAIXA - DESCONGELAMENTO** (*), conforme pretender.

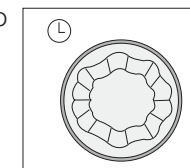
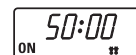
   

   **Resultado:** o indicador de DESCONGELAMENTO aparece no visor.

   

2. Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para programar o tempo de descongelamento.

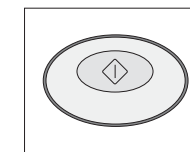
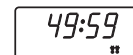
   O tempo máximo que pode programar para o modo de descongelamento é 50 minutos.

   
   

3. Carregue no botão ◇.

   **Resultado:** inicia-se o descongelamento.

   49:59

PORTUGUÊS

## CÓDIGOS DE ERRO

| Itens de erro | Código | Sinal sonoro do erro | Motivo | Solução |
|---|---|---|---|---|
| **Erro de frequência da potência (50 / 60 Hz)** | E1 | Um sinal sonoro longo durante 2 seg. | A frequência da potência é inferior a 50 Hz. | Desligue a ficha do cabo de alimentação e verifique se a frequência da potência é 50 Hz.<br>Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação de 50 Hz e verifique se aparece a indicação “E1”. Se o código de erro voltar a aparecer, mesmo depois de estar a utilizar uma fonte de alimentação correcta, contacte o centro de assistência mais próximo. |
| **Erro de abertura do termístor** | E21 | Um sinal sonoro longo durante 2 seg. | O sensor do termístor, que deve detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente.<br>(Sensor do termístor aberto) | Desligue o cabo de alimentação e aguarde mais de 10 segundos. Volte a ligar o cabo. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo. |
| **Erro de curto-circuito do termístor** | E22 | Um sinal sonoro longo durante 2 seg. | O sensor do termístor, que deve detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente.<br>(Sensor do termístor em curto-circuito) | Desligue o cabo de alimentação e aguarde mais de 10 segundos. Volte a ligar o cabo. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo. |
| **Erro de temperatura do ar de saída demasiado elevada** | E3 | Um sinal sonoro longo durante 2 seg. | A cavidade do forno aquece muito devido a funcionamento excessivo sem carga ou com pouca carga, ou porque há materiais a bloquear a zona à volta do filtro de ar ou da saída de ar na parte posterior do micro-ondas. | Abra a porta do forno e verifique 1) se o forno tem estado a funcionar sem carga ou com pouca carga, 2) se o filtro de ar está numa posição incorrecta ou 3) se há materiais a bloquear a zona à volta da saída de ar. Arrefeça o forno (durante cerca de 30 minutos) à temperatura normal. O forno volta ao normal quando o código de erro “E3” desaparecer e o visor mostrar novamente a indicação “ON” (LIGADO).<br>Desligue o cabo de alimentação, retire os materiais que estão a bloquear as aberturas de ventilação, arrefeça o forno o suficiente (durante cerca de 30 minutos), volte a ligar o cabo de alimentação e verifique se aparece outra vez o código de erro.<br>Se o sintoma persistir, mesmo depois de o forno arrefecer o suficiente, contacte o centro de assistência mais próximo. |
| **Erro de potência HVT-I** | E41 | Um sinal sonoro longo durante 2 seg. | Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente. | Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos.<br>Ligue o cabo de alimentação novamente e verifique se o código de erro “E41” volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo. |
| **Erro de potência HVT-II** | E42 | Um sinal sonoro longo durante 2 seg. | Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente. | Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos.<br>Ligue o cabo de alimentação novamente e verifique se o código de erro “E42” volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo. |

## CUIDADOS A TER COM O FORNO MICRO-ONDAS

Limpar o forno micro-ondas

1. Desligue o forno da tomada antes de o limpar.

2. Limpe o interior do forno. Limpe todos os salpicos com um pano húmido. Pode utilizar uma solução de detergente de cozinha se o forno estiver muito sujo. Não utilize detergentes fortes ou abrasivos.

Se houver restos de alimentos ou salpicos de líquidos nas paredes do forno ou entre o fecho e a superfície da porta, esses restos absorvem as micro-ondas e podem provocar faíscas.

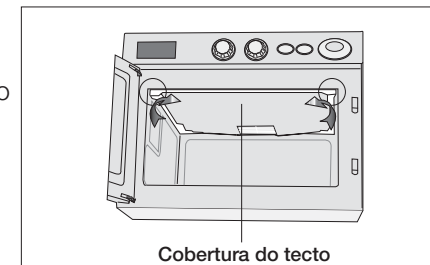
3. Limpe o exterior do forno com água e detergente e depois seque-o com um pano macio.

   **ATENÇÃO:** certifique-se de que a água não entra na ventilação traseira nem na abertura do painel de controlo.

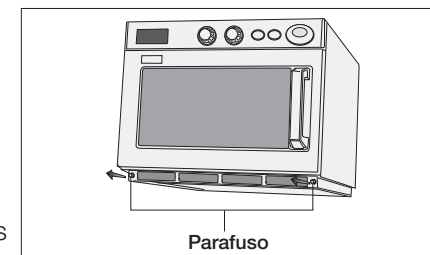
4. Limpe o vidro da porta com um pano macio depois de o lavar com água e um detergente muito suave. Não utilize um limpa-vidros porque o vidro da porta pode ficar riscado se usar detergentes ou produtos de limpeza fortes.

## LIMPAR A COBERTURA DO TECTO

1. Agarre os bloqueadores laterais da cobertura do tecto com ambas as mãos e puxe-os para dentro e para baixo. Em seguida, retire a cobertura do tecto para fora da cavidade do forno.
2. Lave a cobertura do tecto com água e detergente ou com uma solução de esterilização de alimentos.
3. Volte a colocar a cobertura do tecto antes de usar o forno.

   **ATENÇÃO:** a cobertura do tecto tem de estar bem colocada quando utilizar o forno. Quando retirar a cobertura do tecto para limpar, tenha um cuidado extremo com os componentes interiores que ficam expostos na parte superior da cavidade do forno. Se algum deles estiver deformado, podem surgir sintomas anormais, como faíscas, durante o funcionamento. Se isso acontecer, contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo.

## LIMPAR O FILTRO DE AR

Limpe o filtro de ar com regularidade, de acordo com as seguintes instruções.
O forno pode ter problemas se o filtro de ar ficar entupido com pó.

1. Retire os parafusos nas duas extremidades do filtro de ar.
2. Retire o filtro de ar do suporte com cuidado.
3. Lave o filtro com água quente e detergente.
4. Volte a colocar o filtro de ar antes de usar o forno.

Se o filtro de ar ficar entupido com detritos, o forno pode sobreaquecer.

PORTUGUÊS

## INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO EM PILHA

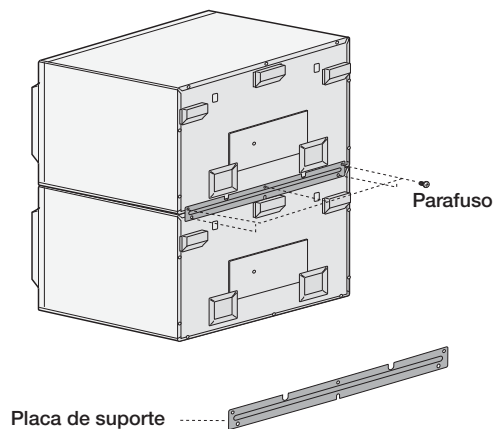
### Importante

1. Desligue o cabo de alimentação da tomada antes de proceder à instalação.
2. Para fazer uma instalação em pilha, tem de utilizar a "placa de suporte" incluída com este aparelho.
3. A altura máxima da pilha é de duas unidades.

A instalação em pilha de duas unidades está limitada aos modelos que se seguem.

**ATENÇÃO:** verifique se a cavidade do forno está vazia.

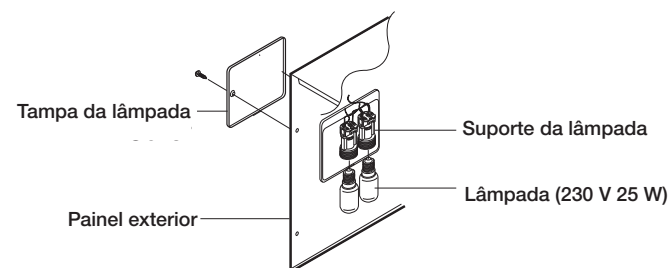
### Instalação

1. Empilhe duas unidades.
2. Retire os 6 parafusos, como se mostra na figura.
3. Coloque a placa de suporte para juntar as duas unidades.
4. Coloque e aperte os 6 parafusos, como se mostra na figura.
5. Verifique se o forno de cima está a uma altura segura e funcional.

## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

### Importante

1. Retire o parafuso que segura a tampa da lâmpada.

Não precisa de retirar o painel exterior para substituir a lâmpada.

2. Retire a lâmpada rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Substitua-a por uma lâmpada nova rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

## GUIA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.
Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

| Utensílios de cozinha | Próprios para micro-ondas | Comentários |
|---|---|---|
| **Folha de alumínio** | ✓✗ | Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas. |
| **Porcelana e loiça de barro** | ✓ | Porcelana, cerâmica vidrada e loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que sejam decoradas com metal. |
| **Recipientes descartáveis em poliéster** | ✓ | Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes. |
| **Embalagens de comida de preparação rápida** | | |
| • Recipientes de poliestireno | ✓ | Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta. |
| • Sacos de papel ou jornal | ✗ | Podem incendiar-se. |
| • Papel reciclado ou decorações em metal | ✗ | Podem provocar faíscas. |
| **Utensílios de vidro** | | |
| • Louça para utilizar no forno e à mesa | ✓ | Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal. |
| • Utensílios de vidro frágeis | ✓ | Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente. |
| • Frascos de vidro | ✓ | Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer. |
| **Metal** | | |
| • Pratos | ✗ | Podem provocar faíscas ou incêndio. |
| • Atilhos de arame dos sacos para congelador | ✗ | |
| **Papel** | | |
| • Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha | ✓ | Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso. |
| • Papel reciclado | ✗ | Pode provocar faíscas. |
| **Plástico** | | |
| • Recipientes | ✓ | Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina. |
| • Película aderente | ✓ | Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente. |
| • Sacos para congelador | ✓✗ | Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário. |
| **Papel de cera ou para embalagem** | ✓ | Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos. |

✓ : **recomendado**
✓✗ : **com cuidado**
✗ : **não seguro**

PORTUGUÊS

PORTUGUÊS

## Guia de confecção de alimentos

| Receita | Método | Nível de potência | Tempo | | | Tempo de espera |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1850 W | 1500 W | 1300 W | |
| **PÃO E PASTELARIA** | | | | | | |
| **Para descongelar** | | | | | | |
| Baguete vienense 23 cm (congelada) | | DESCONGELAMENTO 1 (❄❄) | 0’45” | 0’50” | 0’50” | 5 min |
| Baguete vienense 23 cm x 2 (congelada) | | DESCONGELAMENTO 1 (❄❄) | 1’10” | 1’15” | 1’20” | 5 min |
| Bolo, ind. à fatia (congelado) | Coloque no prato | DESCONGELAMENTO 2 (❄) | 2’30” | 2’40” | 2’50” | 5 min |
| **Para aquecer** | | | | | | |
| Quiche 28 cm em fatias 136 g | Coloque no prato | DESCONGELAMENTO 1 (❄❄)<br>ALTA | 3’00”<br>0’40” | 3’00”<br>0’45” | 3’00”<br>0’50” | 1 min<br>1 min |
| Tartes de carne picada ind. x 2 (congeladas) | Retire a folha de alumínio Coloque no prato | ALTA | 0’10” | 0’15” | 0’15” | 1 min |
| Tarte de fruta (congelada) | Coloque no prato | ALTA | 0’40” | 0’45” | 0’45” | 1 min |
| Croissant x 2 (congelado) | Coloque no prato | ALTA | 0’05” | 0’10” | 0’10” | 1 min |
| Pastelaria, cozida no forno 227 g (fria) | Coloque no prato | ALTA | 0’45” | 0’55” | 1’00” | 1 min |
| Tarte de frango e cogumelos x 2 (fria) | Retire a película. Coloque no prato | ALTA | 0’45” | 0’55” | 1’00” | 1 min |
| Tarte de frango e cogumelos (fria) | Coloque no prato, retire a película | ALTA | 0’30” | 0’40” | 0’45” | 1 min |

| Receita | Método | Nível de potência | Tempo | | | Tempo de espera |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1850 W | 1500 W | 1300 W | |
| **REFEIÇÕES LIGEIRAS E ENTRADAS** | | | | | | |
| **Para cozinhar** | | | | | | |
| Bacon, fatia fina (frio) | Coloque no suporte | ALTA | 1’30” | 1’40” | 1’50” | 1 min |
| Ovos, escalfados x 2 (frios) | Coloque em formas próprias | ALTA | 0’30” | 0’40” | 0’45” | 1 min |
| Ovos, mexidos x 2 (frios) | Bata os ovos e coloque-os numa tigela | ALTA | 25”-30” | 30”-40” | 35”-45” | 1 min |
| Salsichas x 2 grossas (frias) | Pique-as | MÉDIA | 1’00” | 1’10” | 1’20” | 2 min |
| **Para reaquecer** | | | | | | |
| Salsichas Cumberland (congeladas) | Coloque no prato | MÉDIA | 2’00” | 2’10” | 2’20” | 2 min |
| Pequeno-almoço completo (frio) | Tape | MÉDIA | 2’30” | 2’40” | 2’50” | 1 min |
| Hambúrgueres de vaca (congelados) | | ALTA | 0’55” | 1’05” | 1’10” | 1 min |
| Hambúrguer de frango (congelado) | | ALTA | 0’55” | 1’05” | 1’10” | 1 min |
| Donner kebab 162 g (congelado) | | ALTA | 1’00” | 1’10” | 1’20” | 1 min |
| Cachorro-quente (congelado) | | ALTA | 1’00” | 1’10” | 1’20” | 1 min |
| Piza 190 g (congelada) | Coloque no prato | BAIXA | 2’30” | 2’45” | 3’00” | 2 min |
| Entrecosto grelhado 200 g (congelado) | Coloque no prato | MÉDIA | 3’30” | 3’45” | 4’00” | 1 min |
| Asas picantes x 6 (congeladas) | Disponha-as no prato, as partes finas no centro | ALTA | 2’00” | 2’15” | 2’30” | 1 min |
| Feijão cozido 500 g | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 2’00” | 2’10” | 2’20” | 2 min |

| Receita | Método | Nível de potência | Tempo | | | Tempo de espera |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1850 W | 1500 W | 1300 W | |
| Feijão cozido 250 g | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 1’00” | 1’05” | 1’10” | 2 min |
| **SOBREMESAS** | | | | | | |
| **Para aquecer** | | | | | | |
| Crumble de maçã 200 g (congelado) | Tape no prato | ALTA | 1’20” | 1’30” | 1’40” | 2 min |
| Pudim inglês de Natal 150 g (frio) | Coloque na tigela | ALTA | 0’20” | 0’25” | 0’30” | 2 min |
| Jam roly poly (torta de doce) 80 g (congelada) | Coloque num prato | ALTA | 1’00” | 1’05” | 1’10” | 2 min |
| Crepes Suzette 2 (congelados) | Pique a película | ALTA | 0’50” | 1’00” | 1’10” | 1 min |
| Pudim esponja de sebo (congelado) | x 2<br>x 1 | ALTA<br>ALTA | 0’35”<br>0’40” | 1’05”<br>0’50” | 1’30”<br>1’00” | 2 min<br>2 min |
| Pudim esponja (congelado) | x 2<br>x 1 | ALTA<br>ALTA | 0’35”<br>0’40” | 1’05”<br>0’50” | 1’30”<br>0’45” | 2 min<br>2 min |
| **RECEITAS DE PRATOS PRINCIPAIS** | | | | | | |
| **Para reaquecer** | | | | | | |
| Assado de Amorini e Stilton (frio) | Coloque num prato próprio para micro-ondas | ALTA | 3’30” | 3’40” | 3’50” | 1 min |
| Frango Tikka Masala (congelado) | Pique a película | ALTA | 3’20” | 3’30” | 3’40” | 2 min |
| Caril verde tailandês de frango (congelado) | Pique a película | ALTA | 3’00” | 3’15” | 3’30” | 2 min |
| Chilli con carne (congelado) | Pique a película | ALTA | 3’30” | 3’45” | 4’00” | 2 min |
| Frango cozinhado 1/2 (frio) | Coloque no forno num saco perfurado | MÉDIA | 4’30” | 5’00” | 5’30” | 2 min |

| Receita | Método | Nível de potência | Tempo | | | Tempo de espera |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1850 W | 1500 W | 1300 W | |
| Lasanha 192 g | Coloque num prato próprio para micro-ondas | MÉDIA | 4’00” | 4’15” | 4’30” | 2 min |
| Mexilhões à Marinheira 466 g (congelados) | Pique o saco | ALTA | 2’30” | 2’45” | 3’00” | 2 min |
| Paupiette de salmão e abacate (fria) | Pique o saco | ALTA | 2’30” | 2’45” | 3’00” | 2 min |
| Empadão de carne 300 g (frio) | Coloque no forno com tampa | MÉDIA | 3’00” | 3’15” | 3’30” | 2 min |
| Pudins de sebo (frios) | Tape – coloque na vertical num prato próprio para micro-ondas | BAIXA | 4’00” | 4’20” | 4’40” | 2 min |
| Supremo de frango em pesto vermelho 312 g (congelado) | Pique o saco e coloque num prato | DESCONGELAMENTO 1 (❄❄)<br>ALTA | 5’00”<br>3’30” | 5’00”<br>3’45” | 5’00”<br>4’00” | 1 min |
| Tagliatelle carbonara (frio) | Pique a película, coloque num prato | ALTA | 1’40” | 2’00” | 2’20” | 1 min |
| Tortellini formaggio (frio) | Coloque num prato e tape | ALTA | 2’00” | 2’15” | 2’30” | 1 min |
| Empadão de vegetais com pão ralado (frio) | Coloque num prato próprio para micro-ondas | ALTA | 3’20” | 3’35” | 3’50” | 1 min |
| Refeição no prato 350 g (fria) | Tapada | ALTA | 2’00” | 2’15” | 2’30” | 1 min |
| Refeição no prato 700 g (fria) | Tapada | ALTA | 3’00” | 3’15” | 3’30” | 1 min |

| Receita | Método | Nível de potência | Tempo 1850 W | Tempo 1500 W | Tempo 1300 W | Tempo de espera |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **LEGUMES FRESCOS** | | | | | | |
| **Para cozinhar 500 g** | | | | | | |
| Feijão verde cortado | Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água | ALTA | 3'00" | 3'15" | 3'30" | 2 min |
| Flores de brócolos | Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água | ALTA | 3'00" | 3'15" | 3'30" | 2 min |
| Couve, migada | Cobrir com 10 colheres de sopa de água | ALTA | 5'00" | 5'30" | 6'00" | 2 min |
| Cenouras, cortadas | Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água | ALTA | 3'30" | 3'45" | 4'00" | 2 min |
| Flores de couve-flor | Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água | ALTA | 3'30" | 3'45" | 4'00" | 2 min |
| Feijão verde inteiro | Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água | ALTA | 3'30" | 3'45" | 4'00" | 2 min |
| Batatas, com pele | Vire a meio | ALTA | 10'00" | 11'00" | 12'00" | 5 min |
| Couves | Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água | ALTA | 4'30" | 4'45" | 5'00" | 2 min |
| Feijão verde cortado | Tape, mexa a meio da cozedura | ALTA | 3'00" | 3'15" | 3'30" | 2 min |
| Feijão, inteiro | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 4'00" | 4'15" | 4'30" | 2 min |
| Flores de brócolos | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 4'00" | 4'15" | 4'30" | 2 min |
| Couve, migada | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 4'00" | 4'15" | 4'30" | 2 min |
| Tiras de cenouras | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 4'00" | 4'15" | 4'30" | 2 min |
| Flores de couve-flor | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 4'00" | 4'15" | 4'30" | 2 min |

| Receita | Método | Nível de potência | Tempo 1850 W | Tempo 1500 W | Tempo 1300 W | Tempo de espera |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Maçaroca de milho | Tape | ALTA | 4'00" | 4'30" | 5'00" | 2 min |
| Milho, miúdo inteiro | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 5'00" | 3'15" | 3'30" | 2 min |
| Cogumelos, inteiros | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 3'00" | 3'15" | 3'30" | 2 min |
| **LEGUMES FRESCOS** | | | | | | |
| **Para cozinhar 500 g** | | | | | | |
| Batatas, com pele 230~290 g x 1 | | ALTA | 3'00" | 4'00" | 4'30" | 2 min |
| Batatas em puré x 2 batatas em puré x 4 | | ALTA<br>ALTA | 6'00"<br>10'00" | 6'30"<br>11'15" | 7'00"<br>12'30" | 2 min<br>2 min |
| Ratatouille 500 g | | ALTA | 3'30" | 4'00" | 4'30" | 2 min |
| Couves | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 3'00" | 3'30" | 4'00" | 2 min |
| **ARROZ, 500 g** | | | | | | |
| **Para reaquecer** | | | | | | |
| Arroz, cozido (congelado) | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 3'00" | 3'15" | 3'30" | 2 min |
| Arroz, pilau (congelado) | Tape e mexa a meio da cozedura | ALTA | 3'00" | 3'15" | 3'30" | 2 min |

## LIMPAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Tabuleiro do prato

**Certifique-se SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, o que resulta em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
2. Limpe quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxagúe e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o micro-ondas durante dez minutos na potência máxima.

**NÃO** molhe as aberturas de ventilação.
**NUNCA** utilize produtos abrasivos ou solventes químicos.

Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:

- Fica acumulado
- Impede a porta de fechar correctamente

**Limpe a** cavidade do forno micro-ondas imediatamente após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar ferimentos.

## GUARDAR E REPARAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno micro-ondas.
Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- Dobradiças partidas
- Fechos deteriorados
- Revestimento do forno amolgado ou deformado

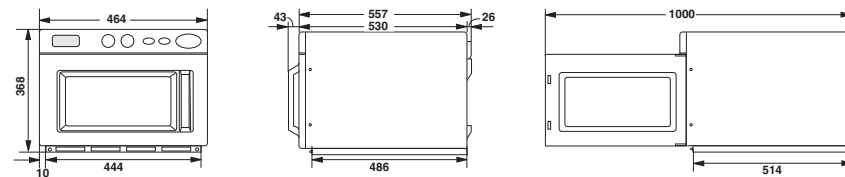
Só um técnico qualificado de assistência a micro-ondas deve efectuar as reparações.

**NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- Retire a ficha da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.
Nos termos da regulamentação comum 2/1984 (III.10) BKM-IpM, a Samsung, enquanto distribuidora, certifica que os fornos CM1919A/CM1519A/CM1319A Samsung estão em conformidade com os parâmetros tecnológicos abaixo mencionados.

| Modelo | CM1919A | CM1519A | CM1319A |
|---|---|---|---|
| Fonte de alimentação | 230 V ~ 50 Hz | | |
| Consumo de energia<br>Micro-ondas | 3200 W | 3000 W | 2600 W |
| Potência | 1850 W<br>(IEC-705) | 1500 W<br>(IEC-705) | 1300 W<br>(IEC-705) |
| Frequência de funcionamento | 2450 MHz | | |
| Dimensões (L x A x P)<br>Exterior<br>Cavidade do forno | 464 x 368 x 557 mm<br>370 x 190 x 370 mm | | |
| Volume | 26 litros | | |
| Peso<br>Líquido | 32 kg aprox. | | |
| Nível de ruído | 54,5 dB | | |

**If you have any problems with your machine please can you contact Samsung Customer Support Center**

**PO Box 479**
**Gateshead**
**NE9 9BJ**

**N.º de código: DE68-04029B**